



2013 PUR

Carnuntum, PUR Wein Genuss

Neu von Trapl und nur in der Magnum erhältlich.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	PUR Wein Genuss OG
Valutazioni:	Falstaff 96/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0826013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

PUR

Carnuntum

PUR Wein Genuss

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 96/100
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.